32e Année. — Tome LXIII N° 1634 Paris, 22 Octobre 1925

REVUE DE VITICULTURE

HENRY SAGNIER

Henry Sagnier, secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture, directeur du *Journal d'Agriculture pratique*, est décédé brusquement jeudi dernier 15 octobre.

C'est un des meilleurs serviteurs de l'Agriculture, dont la belle carrière fut, pendant plus d'un demi-siècle, utilement consacrée aux intérêts de la terre, qui disparaît à l'âge de 80 ans. Et, cependant, à cet âge avancé, toute la vigueur intellectuelle, toute l'activité de la prime jeunesse, toute la foi ardente pour de continuels combats, qu'il avait toujours menés sans défaillance pour la défense raisonnée des intérêts agricoles, tout faisait espérer qu'il tiendrait longtemps encore le gouvernail de l'Agriculture, en bon pilote qu'il fut sans faiblir.

D'autres rendront hommage et justice à sa mémoire et diront les services les plus éminents rendus à l'Agriculture, et j'ajoute à la Viticulture, par l'ami toujours franc et sincère, dont, dans ce journal, nous déplorons vivement la perte.

Les viticulteurs garderont fidèlement la mémoire de ce loyal serviteur qui, au moment des grandes crises économiques, était venu leur donner tout son concours dévoué et dont la belle indépendance de caractère et de pensée lui permit souvent de les orienter vers les conclusions les plus saines et les plus utiles. Ils aimeront à se rappeler la vie débordante qu'il apportait, dès 1879, dans leurs congrès, auxquels il prit toujours une part active.

Viticulteurs et agriculteurs lui resteront reconnaissants pour la belle campagne qu'il a menée, de concert avec le vénéré M. Méline, pour l'orientation des traités de commerce et de toutes les questions économiques, en faveur de l'agriculture. C'est une des plus belles périodes de sa vie et qui honore sa mémoire de journaliste et d'agriculteur.

Henry Sagnier fut un remarquable vulgarisateur et, certes, le meilleur des journalistes agricoles de ces cinquante dernières années. Encyclopédiste de toutes les questions techniques ou économiques dans toutes les branches de l'agriculture sans exception, son activité incessante, son bon sens pratique, son indépendance de pensée, qu'il exprimait sans se

préoccuper jamais des contingences, feront revivre dans le temps sa belle figure d'agriculteur et d'économiste, son franc caractère dégagé de toute idée d'égoïsme personnel. Il fut un dévoué et un désintéressé.

Nous ne pouvons passer sous silence, dans ces quelques mots tracés en hâte et avec émotion par un ami de toujours, l'œuvre qu'il a accomplie pour l'organisation des Congrès internationaux de l'Agriculture avec l'aide de M. Méline, de celui-là qu'il considérait seul comme son chef, et auquel il a toujours voué le plus respectueux et le plus complet dévouement. Dans ces Congrès tenus successivement dans le monde entier, ils ont fait estimer et aimer notre pays. Les noms d'Henry Sagnier et de Jules Méline sont, chez les agriculteurs de toute l'Europe, aussi populaires qu'en France.

Tous ces éminents services avaient appelé, il y a trente ans, Henry Sagnier à l'Académie d'Agriculture. Son élection comme secrétaire perpétuel de cette Compagnie, à la mort de Louis Passy, fut acquise à l'unanimité et ce fut pour lui le digne couronnement de sa carrière agricole. A l'Académie d'Agriculture, il a donné tout son cœur et tout son dévouement ; son administration y a été marquée par des améliorations techniques, morales et matérielles qui resteront un de ses titres de gloire dont il avait justement le plus de fierté et de satisfaction et auxquels ses confrères rendent pleinement justice.

Henry Sagnier, au cours de sa longue vie de journaliste et d'agriculteur, malgré parfois des polémiques ardentes, mais toujours sincères, n'avait jamais connu d'ennemis. La séduction que son franc et loyal tempérament, toujours de bonne humeur, exerçait sur tous ceux qu'il approchait, avait toujours scellé pour lui les amitiés les plus cordiales et les plus dévouées. Et ce ne fut pas une des moins belles qualités de son beau caractère.

Nous gardons un souvenir reconnaissant pour ce bon serviteur du pays. Nous exprimons à sa fille, si cruellement atteinte encore dans ses plus chères affections, toutes nos plus vives condoléances pour la perte de l'un de nos plus fidèles amis.

PIERRE VIALA.

LES BONS VINS BOURGEOIS DE FRANCE

Les bons vins bourgeois de France qui, depuis plusieurs années, disparaissent peu à peu, devant la submersion des vins ordinaires (produits de vignes à la submersion), ont actuellement une bonne presse. La crise viticole et vinicole a eu pour effet de les ressusciter devant l'opinion publique. On daigne s'occuper un peu de ces anciens riches, devenus pauvres. M. de Héby, dans le *Figaro économique* du 1er juin dernier, leur a consacré ce qu'il appelle « un geste amical ». Le *Petit Parisien* parlait d'eux récemment. Notre Revue, elle, ne les a jamais oubliés.

D'autre part, MM. les sommeliers des plus grands restaurants de Paris sont venus faire un voyage de dégustation dans notre Midi de la France, ce Midi, tant décrié à Paris, sous le rapport viticole et vinicole. M. Carme, leur président, a bien voulu reconnaître « de très appréciables qualités marchandes » à nos vins du Midi. « Il sera donc très facile, a-t-il ajouté, de les introduire auprès de la meilleure clientèle bourgeoise. » Acceptons-en l'augure, bien que malgré tous ces articles élogieux de la presse et toutes les belles paroles de toasts ou banquets, nous ne pouvons nous empêcher de rester légèrement sceptiques. A moins que MM. les sommeliers, qui ont bon cœur, veuillent nous faciliter l'accès du temple, c'est-à-dire des caves luxueuses de leurs palaces. Ils sont on ne peut mieux placés pour cela.

Quels sont les propriétaires qui produisent les vrais bons vins bourgeois ? En général, ce sont des viticulteurs, de moyenne importance, qui, en s'obstinant à cultiver les vieux cépages de leurs ancêtres (les seuls capables de produire des vins de choix), sur leurs coteaux de pierres à fusil, sont en train de se ruiner, vu la faiblesse de leurs récoltes annuelles et les prix de revient de plus en plus surélevés, alors que leurs voisins, grands propriétaires de la plaine, s'enrichissent avec un rendement de 200 hectolitres et plus à l'hectare. Peu importe à ces derniers que la qualité de leurs vins soit en raison inverse de la quantité. Leurs produits ont, malgré tout, la faveur du commerce qui, après des coupages savants avec ces pauvres vins de coteaux, riches en alcool et en couleur, et grâce à une publicité intensive, les fait pénétrer aisément dans les palaces, sous des étiquettes magnifiques où se silhouette le château du nouveau riche, quand il n'est pas, le plus souvent, hypothétique. La photographie sait accomplir des merveilles du genre. Le temps n'est plus où bon vin se passait d'enseigne. La publicité, qu'elle soit rationnelle ou tapageuse, est devenue la maîtresse dominante du commerce. Elle favorise malheureusement, trop souvent, l'écoulement de la mauvaise marchandise au détriment de la bonne, qui, faute d'être vantée, sur les quatrièmes pages de journaux, reste inconnue et invendue. Or, la plupart des propriétaires en coteaux n'ont pas les moyens d'entreprendre la publicité nécessaire. Pour toucher la clientèle bourgeoise, qui est capable d'acheter, de boire et d'apprécier leurs vins de qualité, ils seraient obligés de s'adresser aux grands journaux : le *Figaro*, le *Gaulois*, les *Débats*, le *Temps*, etc., dont le tarif-publicité est trop élevé pour eux.

Il est une autre cause qui empêche, depuis quelques années, la diffusion de ces vins de choix. C'est le mode de transport par wagons-réservoirs qui a tué la barricaille, destinée surtout à véhicuier les vins de la clientèle bourgeoise. Au surplus, le commerce vient d'obtenir un tarif saisonnier provisoire, il est vrai, mais avantageux. Nous nous en réjouissons, car cette mesure — bien qu'insuffisante pour solutionner complètement la question de la viticulture — a pour effet de décongestionner un peu les stocks de vins courants, mais pourquoi l'avoir refusée à la barricaille ?

M. de Héby, dans le *Figaro économique*, a dit que nous (producteurs de bons vins bourgeois) n'étions pas suffisamment organisés. Cela est vrai. Ce manque d'organisation fait notre faiblesse et notre perte. En général (il faut dire

la vérité à ses amis), le propriétaire méridional est profondément individualiste. Il a une tendance à s'exagérer la puissance de son effort individuel. Or, à l'époque actuelle, il n'y a que l'effort collectif qui puisse aboutir. Malheur à l'homme seul ! Il a fallu la terrible catastrophe de 1907 pour l'inciter à s'unir et il en est résulté la sérieuse organisation de la C. G. V. qui est devenue un organe de défense et même de combat, avec lequel les pouvoirs publics sont obligés de compter. Mais aujourd'hui, elle est débordée par la multitude et la complexité des questions, à incidences économiques, qui se répercutent sur la politique du vin de la France entière. Il ne faut pas oublier que le Midi de la France n'a plus le monopole de la production du vin, pour des raisons que nous avons exposées, en maints articles précédents dans la *Revue de Viticulture* (vin surabondant, blé insuffisant). C'est un fait regrettable pour nos départements méridionaux. Mais il ne s'agit pas de continuer à pousser des lamentations aussi inutiles que littéraires. Il faut regarder la réalité en face et agir. Puisque la vigne est complantée dans 77 départements sur 89, par 1.600.000 viticulteurs répartis aux quatre points cardinaux et au centre de la France, sachons discipliner et utiliser cette force imposante, dans l'intérêt de toute la viticulture nationale.

A condition toutefois que la viticulture méridionale — qui doit conserver le privilège d'ancienneté — ne soit pas sacrifiée et que nos vieux et bons crus du Gard, de l'Hérault, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales ne disparaissent pas sous l'avalanche de vins qui ont encore à faire leurs preuves, comme qualité.

La C. G. V., fédération du Midi de la France, est devenue trop étroite. Une C. G. V. du Centre et de l'Ouest vient de se constituer. Une « Ligue des Amis du bon vin du Loir-et-Cher » est en train de s'organiser. Nous allons assister à un champignonnage de ligues, syndicats, condamnés à l'impuissance s'ils restent séparatistes. Ce que nous nous permettrons de préconiser, c'est une union complète, entre tous les viticulteurs du territoire, une C. G. V. nationale.

Nous ne nous méprenons pas sur les difficultés à surmonter, pour mettre sur pied cette superorganisation. Il faudra compter sur les rivalités de clochers, de départements, de régions. Il sera très difficile de faire comprendre à beaucoup de viticulteurs, à courte vue, qu'ils ont intérêt de s'unir à ceux de Champagne, du Bordelais, de Bourgogne, de Touraine, etc. Ils voudront se considérer comme les parents pauvres et les sacrifiés de la grande famille des viticulteurs, à la tête de laquelle se trouveraient les luxueuses et puissantes maisons de Champagne, de Bourgogne, de Bordeaux, d'Anjou, etc. Le chemin à parcourir, pour arriver à l'entente complète, sera hérissé de toutes ces contingences. Mais nous restons convaincus que malgré tout, on parviendra au but, si l'on s'efforce de rechercher tout ce qui rapproche et d'écarter tout ce qui divise. L'essentiel est de confier cette tâche à des hommes d'expérience, connus par leur compétence et par leur honorabilité et qui ont la foi, en se méfiant de ces parasites qui se glissent habilement dans tous les comités directeurs et qui ont l'art, par leurs interventions, de noyer les questions, pour mieux les enterrer, lorsque celles-ci contrecarrent leurs intérêts personnels. Il n'est point impossible de trouver de

tels hommes, parmi les C. G. V. et les associations viticoles existantes. Les délégués, représentants de toutes les régions viticoles de France, et en nombre proportionnel à la production de chacune, feraient partie de l'organe coordinateur et centralisateur de la C. G. V. nationale. Un comité directeur, émanant de cet organe, serait nommé chaque année.

Mais cette union nécessaire entre tous les viticulteurs de France n'est point suffisante pour résoudre définitivement la question nationale de la viticulture qui a besoin d'être examinée dans son entier et sous l'angle objectif et synthétique — sans se laisser accrocher et hypnotiser par un détail, si important qu'il soit, qui fait perdre de vue le but à atteindre. Il ne faut plus que le cours des vins soit à la merci d'un faux bruit de bourse ou d'une invasion cryptogamique et même de pénurie ou de surabondance de récolte. Il faut trouver le régulateur du marché des vins, fonctionnant chaque année, avec des oscillations insignifiantes qui ne troublent pas la stabilité des cours. Pour cela, l'union avec le commerce est également nécessaire. N'est-ce pas déplorable de constater avec le Ministre de l'Agriculture (séance de la Chambre des députés du 12 juillet) que « malgré les mesures prises, la baisse des vins n'est pas arrêtée et certains négociants s'efforcent de faire que ce mouvement de baisse continue ». M. le Ministre a ajouté que ces négociants seraient les premières victimes de cette manœuvre qui, si elle est abominable, n'en est pas moins inintelligente. La prédiction du Ministre est en train de se réaliser. Au moment où nous écrivons ces lignes, les vins — vieux et nouveaux — s'orientent vers une hausse qui déjoue les calculs les plus astucieux de ces négociants, réputés nés malins. Heureusement, pour la réputation du négoce, tous ne sont pas ainsi et comprennent que même dans leur intérêt personnel, ils doivent marcher, la main dans la main, avec les viticulteurs.

Comme on le voit, la question des bons vins bourgeois de France déborde forcément des limites étroites dans lesquelles elle semble, au premier examen, superficiel, devoir se mouvoir. La traiter, c'est toucher à toute la politique générale du vin et à toutes les questions liées, l'une à l'autre.

Mais terminons par où nous avons commencé, c'est-à-dire en demandant à MM. les sommeliers de France leur puissant appui de propagande, en faveur des bons crus naturels nationaux en général et de ceux de coteaux méridionaux, trop peu connus, faute de réclame et qui, pourtant (comme l'a dit M. Leroy d'Auderic, à Narbonne, en s'adressant aux sommeliers), « fournissent des produits parfaits qui, s'ils n'ont pas la réputation des bordeaux et des bourgognes, n'en détiennent pas moins des qualités de bon aloi ».

C. Villemain.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1924-1925 (H. A.). — Production, stocks et consommation des vins en 1924-1925. — Légion d'honneur. — Transactions commerciales avec l'Allemagne. — Le tarif douanier des vins français importés en Allemagne. — Les débouchés pour les vins français en Suisse. — Les vins français dans nos établissements de l'Inde. — Majoration des droits sur les alcools d'industrie importés en Syrie. — Projet de modification de droits d'accise et de consommation sur les vins, en Pologne. — Nouveaux droits sur les alcools, vins et liqueurs en Ethiopie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1924-1925. — Le douzième mois de la campagne s'est évanoui, laissant une impression très réconfortante après la grande angoisse de l'été dernier. Une charge qui menaçait d'être écrasante pour le marché, celle d'une récolte de plus de 80 millions d'hectolitres, a été peu à peu allégée ; les circonstances météorologiques ont voulu que la récolte suivante diminuât à vue d'œil à mesure que l'on approchait des vendanges, la crainte sacrilège d'une nouvelle abondante récolte a disparu. L'année se termine dans une atmosphère de confiance, les cours ont subi une hausse salutaire et la situation du marché s'est assainie.

Sans doute l'action inévitable des « non-logés » des « sous-marcs » n'a pu être évitée et un arrêt dans la montée des cours, puis un léger tassement se sont produits. Mais on est à peu près d'accord pour penser que bientôt, lorsque le commerce qui s'est largement pourvu devra faire à nouveau appel aux vins convenablement logés et décuvés par le propriétaire, les cours se raffermiront aux environs de 8 francs le degré.

Les prélèvements faits sur les vins de 1924 par le commerce, se chiffrent par 452.961 hectolitres ; à ces sorties des chais des récoltants, il faut ajouter 386.319 hectolitres de vendanges fraîches de 1925 et 1.111.005 hectolitres de vins nouveaux expédiés pendant le mois de septembre. C'est donc un total de sorties de 6.021.278 hectolitres que nous devons compter pour le dernier mois de l'exercice. C'est un chiffre très considérable.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1924	1923	1924	1923	1924	1923
1. Octobre.....	7.299.517	7.337.403	4.320.132	4.238.411	13.048.353	11.539.455
2. Novembre...	4.758.044	5.270.830	4.181.393	3.966.887	13.368.569	12.431.831
3. Décembre ...	4.046.933	4.435.394	3.792.925	3.354.148	13.165.018	12.700.347
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
4. Janvier.....	4.499.489	4.453.433	4.262.931	4.261.102	13.122.112	12.578.804
5. Février.....	4.118.457	4.941.255	3.873.327	3.968.277	13.060.321	12 855.358
6. Mars.....	3.909.025	5.024.818	3 648.315	3 960.546	12.932.471	12.568.855
7. Avril.....	4.222.949	4.249.042	4.244.994	4.197.569	12.959.191	13.057.577
8. Mai.....	3.999.447	3.577.481	4.123.887	4.005.777	12.322.682	12.895.506
9. Juin.....	4.396.113	3.601.812	4.381.712	4.086.293	12.104.152	12.436.187
10. Juillet.....	4.592.057	3.668.024	4.402 088	4.310.973	12.051.507	12.067.761
11. Août.....	4.623.645	3.676.469	4.394.417	4.324.802	11.645.404	11.424.953
12. Septembre..	4 523.961	2 846 568	4.805.340	4.176.157	12.247.452	11.865.819
Totaux	54.989.637	53.082.529	50.441.491	48.391.695	12.247.452	11.865.819

Au total, pour les douze mois, ces sorties s'élèvent à 55 millions d'hectolitres, soit 2 millions d'hectolitres de plus que pour l'exercice précédent (vins nouveaux et vendanges fraîches expédiés en septembre 1925 non compris). 4.500.000 hectolitres de vins de 1924 sont retirés de la propriété, contre seulement 2.800.000 l'an dernier à même époque.

La consommation atteint le chiffre formidable de 4.805.340 hectolitres en septembre. C'est, de loin, le plus gros nombre enregistré de mémoire de viticulteur ! A quand le cinquième million ? La capacité de consommation taxée semble ne plus connaître de limite. C'est une grande et heureuse chance pour la viticulture et pour le commerce. Pour les douze mois, elle dépasse les 50 millions de 400.000 hectolitres. Le chiffre de 48 millions atteint l'an dernier avait paru exceptionnel ; il était certainement inespéré. Voici qu'avec la consommation en franchise, on peut estimer à 70 millions la récolte que la population française peut absorber sans effort. C'est la confirmation de ce que nous avions prévu les mois précédents. C'est aussi le fait capital qu'il ne faudra pas négliger lorsque les heures sombres, qui reviendront, menaceront de faire fléchir le moral des producteurs.

Les stocks du commerce, qui se réapprovisionne toujours abondamment en cette saison, ont remonté de 600.000 hectolitres. Ils sont, avec 12.247.452 hectolitres, supérieurs de 400.000 hectolitres à ce qu'ils étaient l'an dernier à même époque ; c'est peu, pour une campagne où les vins ont été vendus à bas prix et où les excédents devaient être très élevés, a-t-on dit. Il est juste d'ajouter que la capacité d'achat du commerce est fonction de la situation générale financière, du crédit que lui font les banques, de la rapidité avec laquelle l'argent rentre dans ses caisses, etc... On comprend qu'il soit obligé d'acheter, par *rafales*. Et puis, lui aussi est incertain de l'importance réelle de la récolte qui se poursuit dans les régions septentrionales.

Les déclarations de récolte une fois publiées, il faudra se convaincre que 1925 présentera un déficit notable sur 1924. Non pas que le Midi ait, dans son ensemble, une récolte sensiblement inférieure à celle de l'an dernier. La diminution certaine dans le Gard sera compensée par des excédents de l'Aude et de la région ouest de l'Hérault. Mais les régions grosses productrices du Centre, de la vallée de la Loire, feront pencher la balance et d'une façon très importante pensons-nous. Les vignobles de l'Est seront les plus éprouvés par cette diminution que nous pourrons bientôt chiffrer. Le tableau suivant donne déjà une indication sur la faiblesse des stocks contrairement à ce que l'on pouvait prédire. Ces deux facteurs agiront évidemment dans le sens de la reprise des marchés avec augmentation des prix actuellement pratiqués.

L'année viticole n'aura pas été favorable à la bonne qualité des produits, dans la plupart des vignobles. Le beau temps survenu au moment des vendanges, dans le sud-ouest et dans l'est, n'aura pas suffi à faire mûrir parfaitement les raisins, car la température reste basse. La crainte de la pourriture, des vers, oblige en trop d'endroits à précipiter la rentrée des raisins. La quantité aura été surtout réduite du fait des maladies cryptogamiques (Mildiou, Oïdium, Black-Rot) et des chenilles d'Eudémis et de Cochylis ; la sécheresse dans le Midi, les orages dans les autres régions sont intervenus dans le même sens. Moins de degré alcoolique aussi, pour la grande majorité des vignobles ; mais les vins plus acides « finiront » peut-être mieux, si la consommation, toujours plus pressée, leur en laisse le temps. H. A.

Légion d'honneur. — Les nominations suivantes ont été faites dans l'ordre de la Légion d'honneur, au titre du Ministère de l'Agriculture :

Au grade de commandeur

M. Guillon (Jean-Marie), inspecteur général de l'Agriculture.

Au grade de chevalier

MM. Ader (Joseph), agriculteur à Nérac (Lot-et-Garonne).

Bizet (Eugène-Alphonse-Augustin), agriculteur-éleveur à Ponthoile (Somme).

Gerberon (Jules-Constant), inspecteur principal des Eaux et Forêts à Bruyères (Vosges).

Production, stocks et consommation des vins en 1924-1925.

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION DE 1924	STOCKS AU 1er OCTOBRE chez les marchands en gros		AU 1er OCTOBRE 1925	
		1925	1924	SORTIES	CONSOMMATION
Ain	563.258	50.670	38.612	213.464	359.566
Aisne	36.658	70.035	67.414	22.562	468.698
Allier	475.148	51.248	48.734	216.519	598.659
Alpes (Basses-)	85.638	5.423	6.991	6.820	58.607
Alpes (Hautes-)	44.553	7.749	8.742	10.848	102.338
Alpes-Maritimes	113.715	57.444	38.251	21.722	594.986
Ardèche	692.487	30.777	26.551	346.796	276.410
Ardennes	»	39.650	37.416	»	221.451
Ariège	88.372	11.583	9.113	14.362	140.560
Aube	141.320	57.967	65.312	67.207	437.798
Aude	6.038.256	144.628	162.222	5.062.516	539.587
Aveyron	346.635	22.286	19.509	87.096	395.925
Bouches-du-Rhône	1.527.838	127.113	122.520	1.129.585	1.126.136
Calvados	»	46.493	44.671	»	127.844
Cantal	2.674	25.284	17.834	844	289.106
Charente	1.028.468	30.040	34.457	533.384	338.767
Charente-Inférieure	1.866.340	61.492	69.713	1.076.018	422.722
Cher	288.077	42.298	38.488	96.914	368.838
Corrèze	85.471	25.681	24.657	24.990	257.845
Côte-d'Or	436.646	545.504	388.810	193.705	608.956
Côtes-du-Nord	»	29.214	31.105	»	117.397
Creuse	»	27.062	28.877	»	327.906
Dordogne	1.170.088	47.672	41.942	688.463	430.278
Doubs	5.053	63.647	55.673	630	527.512
Drôme	470.248	30.139	26.325	153.706	186.057
Eure	»	22.768	21.694	12	150.261
Eure-et-Loir	4.811	44.595	42.780	1.499	258.677
Finistère	»	91.672	91.690	»	549.423
Gard	5.120.386	100.597	148.195	4.171 126	619.723
Garonne (Haute-)	856.573	43.119	49.772	277.335	524.145
Gers	1.170.110	46.579	50.698	736.121	147.209
Gironde	5.605.405	1.620.464	1.482.720	3.729.135	1.857.044
Hérault	14.075.105	553.499	641.735	12.202.937	931.086
Ille-et-Vilaine	»	42.021	45.615	»	144.909
Indre	449.312	24.223	20.666	131.096	244.530
Indre-et-Loire	1.612.161	76.638	73.401	1.115.308	552.977
Isère	739.595	73.975	65.787	240.600	685.092
Jura	129.831	52.309	47.933	52.027	352.237
Landes	410.775	22.061	18.186	164.522	299.903
Loir-et-Cher	1.632.497	51.203	52.009	916.385	360.096
Loire	449.471	153.242	131.055	207.811	1.341.105

Lot-et-Garonne	1.004.796	25.851	25.740	502.988	294.422
Lozère	31.603	6.696	8.719	7.554	92.019
Maine-et-Loire	1.171.906	178.633	173.030	708.803	659.812
Manche	»	21.084	20.339	»	43.910
Marne	265.595	1.104.338	1.069.039	156.947	1.213.130
Marne (Haute-)	39.737	52.262	42.768	5.923	360.682
Mayenne	1.470	13.837	14.062	994	40.818
Meurthe-et-Moselle	54.427	162.017	104.250	11.169	969.890
Meuse	6.440	50.554	50.524	340	449.350
Morbihan	3.088	30.691	32.018	584	121.316
Nièvre	183.762	43.203	51.994	80.891	432.083
Nord	»	245.436	234.926	»	928.830
Oise	»	60.365	61.734	»	385.082
Orne	»	11 690	13.328	»	46.234
Pas-de-Calais	»	98.403	93.425	»	413.158
Puy-de-Dôme	640.355	76.723	68.078	207.163	728.465
Pyrénées (Basses-)	247.030	57.169	58.417	103.362	514.704
Pyrénées (Hautes-)	137.669	18.529	17.457	14.363	195.183
Pyrénées-Orientales	3.253.877	103.280	119.580	3.091.973	599 512
Rhône	1.054.915	360.671	329.082	680.749	1.893.146
Saône (Haute-)	17.463	67.307	67.065	1.340	572.088
Saône-et-Loire	1.272.257	175.579	163.415	709.878	825.847
Sarthe	75.811	20.013	24.235	40.444	113.993
Savoie	320.570	32.427	29.434	121.445	288.269
Savoie (Haute-)	67.790	35.766	33.492	26.867	246.533
Direction de la Seine	49	1.424.714	1.307.405	5	6.390.061
Direction des droits d'entrée	»	843.368	895.371	»	3.341.099
Seine-Inférieure	»	198.925	204.159	»	773.739
Seine-et-Marne	5.390	93.355	87.501	467	597.439
Seine-et-Oise	3.740	198.886	193.892	812	1.310.558
Sèvres (Deux-)	276.340	35.173	36.671	94.335	312.553
Somme	»	42.320	44.623	»	287.878
Tarn	991.078	37.312	41.611	605.085	365.127
Tarn-et-Garonne	557.250	12.149	10.256	216.899	117.424
Var	2.473.131	51.973	46.072	2.012.028	562.834
Vaucluse	951.664	47.958	55.490	518.708	159.997
Vendée	916.583	32.092	18.929	236.797	244.096
Vienne	867.594	21.844	22.348	389 322	317.836
Vienne (Haute-)	4.175	65.025	56.884	628	540.997
Vosges	5.852	102.991	96.215	292	662.654
Yonne	417.535	53.247	44.440	227.215	323.900
Moselle	»	88.910	75.200	15.312	350.724
Rhin (Bas-)	»	122.190	113.552	93.033	306.811
Rhin (Haut-)	»	105.853	89.818	120.777	476.388
Alger	4.153.496	217.214	277.394	4.024.893	»
Constantine	1.505.408	26.617	67.629	1.359.070	»
Oran	4.428.262	567.309	510.707	3.895.918	»
Totaux	77.099.440	12.247.452	11.865.819	55.349.122	50.357.721

Martinot-Pécheras (Elie-Marie-Joseph-Dubary), agriculteur à Saint-Saud (Dordogne).

Paris (Marie-Félicien), viticulteur à Port-Sainte-Foy (Gironde).

Puy (Michel), sous-chef de bureau au Ministère de l'Agriculture.

Rochette (Etienne-Prosper), aviculteur à la Varenne-Saint-Hilaire (Seine).

Mme veuve Saint-Etienne, née Théric (Louise-Marie-Angèle), fermière à Meyrargues (Bouches-du-Rhône).

Videt (Fernand-Eugène-Clément), inspecteur des opérations du pari mutuel au Ministère de l'Agriculture.

Transactions commerciales avec l'Allemagne. — Le Ministère du Commerce publie cet avis à l'*Officiel* du 27 septembre :

« A partir du 1er octobre 1925, tous les produits originaires et en provenance de France entreront en Allemagne aux droits du nouveau tarif douanier, voté par le Parlement allemand le 23 août 1925. Seuls les vins, mais non les raisins, continueront à bénéficier du tarif ancien jusqu'à la date du 15 octobre 1925. »

Le Ministère de l'Agriculture communique la note suivante :

« Le gouvernement allemand doit mettre en vigueur le 15 octobre le nouveau tarif douanier, qui comporte, notamment en ce qui concerne les vins, un relèvement important sur les droits actuels.

« L'attention des intéressés est donc appelée sur la nécessité d'effectuer dans le plus bref délai possible les livraisons dont ils ont reçu commande et de hâter par suite, dans toute la mesure du possible, les expéditions.

« Les réseaux ont été, au surplus, invités par le gouvernement à prendre toutes mesures utiles pour que les vins soient transportés dans le plus bref délai à destination de la frontière allemande. »

Le tarif douanier des vins français importés en Allemagne. — Depuis le 1er octobre 1925, tous les produits originaires et en provenance de France entrant en Allemagne sont soumis aux droits du nouveau tarif douanier voté par le Parlement allemand le 23 août 1925.

Pour les vins, les nouveaux droits de douane ont été appliqués seulement à partir du 16 octobre. Voici d'ailleurs les nouveaux tarifs :

I. — Vin et moût frais de raisin, même stérilisé :

a) En récipients d'une capacité de 50 litres au plus :

1° Ayant une teneur naturelle d'alcool éthylique ; moût frais..... 80

2° Ayant une teneur d'alcool éthylique renforcée..... 90

b) En d'autres récipients :

1° Ayant une teneur naturelle d'alcool éthylique ; moût frais..... 120

2° Ayant une teneur d'alcool éthylique renforcée..... 130

Pour ces vins et moûts, il est perçu en outre une taxe intérieure fixée comme suit :

a) Vin destiné à la fabrication de vin mousseux et de vermouth sous la surveillance de la douane 20

b) Vin pour la fabrication du cognac ou du vinaigre de vin sous la surveillance de la douane 10

c) Le vin ayant une teneur d'alcool éthylique supérieure à 200 grammes par litre est dédouané comme l'alcool de bouche non spécialement dénommé.

II. — Vins mousseux 300

III. — Taxes intérieures.

a) Paiement d'une taxe intérieure de 30 % sur le prix de vente sur les vins mousseux et similaires, à l'exception des vins de fruits et sans addition de vins de raisins et de 20 % sur les autres vins ;

b) Paiement d'une taxe de ville de 5 % sur le prix de vente ;

c) Paiement de l'impôt de 1 % sur le chiffre d'affaires traitées d'importateur à revendeur.

N.-B. — Du 1er août 1925 au 30 septembre 1927, les taxes intérieures de 30 % et de 20 % seront réduites de 25 % et s'élèveront respectivement à 22,50 et 15 %.

Les débouchés pour les vins français en Suisse (1). — Depuis la guerre, le marché suisse a été beaucoup plus restreint : la capacité d'achat de la bourgeoisie frappée par la crise financière ; la diminution de consommation dans les hôtels par suite de la restriction qu'ont dû s'imposer les touristes éloignés par un change élevé ; la concurrence des boissons meilleur marché, cidre, bière, vin sans alcool ; la concurrence des vins espagnols et italiens dans la catégorie des vins courants sont les principales causes de cet état de choses. En 1922, notre exportation en Suisse a été la plus faible par suite de l'abondance de la recette dans le pays et de l'arrivée sur le marché de vins espagnols, italiens, hongrois même à des prix inférieurs. En 1923, une reprise a été notée dans notre exportation, laquelle s'est maintenue en 1924. En ce qui concerne les vins de 13° et au-dessous, nous avons exporté en 1924 193.000 hectolitres contre 139.000 hectolitres en 1923. Les Italiens importaient 778.000 hectos en 1924 contre 371.000 en 1923 et l'Espagne 410.000 hectolitres en 1924 pour 511.000 en 1923. L'augmentation de la quantité des vins italiens en 1924 est due à la qualité de cette récolte et au bas prix.

Quant à nos vins de crus, ils occupent toujours une place importante dans ce pays, mais à l'heure actuelle, il y a pléthore et les offres sont supérieures aux demandes. La clientèle bourgeoise suisse donne sa préférence aux vins rouges de Bourgogne, Mâcon, Beaujolais : elle demande peu de Bordeaux. Etant donné les droits assez élevés, les expéditions se font en fûts. Les droits de douane suisse sont les suivants : tarif 117a (vins jusqu'à 13° inclusivement), réduits de 32 à 24 francs suisses, à la suite du traité hispano-suisse du 17 avril 1922. Pour les vins de 13°1 et au-dessus, de fr. 31 pour les vins rouges et 33 pour les blancs : ces prix s'entendent aux 100 kg. de poids brut.

M. C.

Les vins français dans nos établissements de l'Inde (2). — Nos cinq comptoirs de l'Inde offrent des débouchés assez importants pour nos vins français. Ces débouchés peuvent-ils être améliorés ? Nous ne le savons pas. Seules les associations viticoles pourraient utilement étudier ce problème. Quoi qu'il en soit, voici les quantités importées en 1923 (en provenance de France) :

1° Vins ordinaires en futailles	barriques	237
2° Vins de Bordeaux et de Bourgogne	caisses	446
3° Vins de Champagne		105
4° Vins de liqueurs		160

Les vins de liqueurs et les vins ordinaires sont les plus demandés. Peut-être y aurait-il lieu de rechercher des débouchés plus importants pour les vins de crus, les champagnes par exemple, si nous remarquons la faible quantité importée.

Les prix pratiqués sont les suivants (ils se modifient évidemment suivant les cours du change). Vins rouges ordinaires, la barrique de 220 litres, 100 à 120 roupies. (La roupie valait environ 6 fr. 25 en novembre 1924.)

Vins de Bordeaux (la caisse de 12 bouteilles)	17 à 25	roupies
Vins de Bourgogne	25 à 30	—
Vins de Champagne	30 à 45	—
Vins mousseux	15 à 20	—

Les prix des vins de liqueurs (Banyuls, Malaga, Madère, Porto, Muscat, Samos) varient de 2 à 3 roupies le litre. Les vins ordinaires sont expédiés en fûts de 220 litres; les bouteilles sont emballées dans des caisses de 12 ou 25 dans des paillons ou de la sciure de bois.

M. C.

Majoration des droits sur les alcools d'industrie importés en Syrie. — Les droits de douane « ad valorem » sur les alcools et produits alcooliques énumérés ci-après ont été majorés dans les proportions suivantes :

1° Eaux-de-vie, rhums, absinthes ou similaire et liqueurs dont l'alcool provient de la distillation ou de la fermentation des vins, des fruits de toute nature et des cannes à sucre ou de leurs mélasses, titrant 60 degrés centésimaux

(1) Communication de M. Higuette, attaché commercial en Suisse.
(2) Bulletin de l'Agence générale des Colonies, janvier 1925.

et au-dessus, 40 % ; de 50 degrés inclus à 60 degrés exclus, 30 % ; au-dessous de 50 degrés, 20 %.

2° Eaux-de-vie, absinthes ou similaires, et liqueurs dont l'alcool provient de la distillation ou de la fermentation des betteraves ou de leurs mélasses, des grains, riz et de toutes matières sacchariféres ou similaires autres que celles énumérées au paragraphe précédent :

Titrant 60 degrés centésimaux et au-dessus	50 %
De 50 degrés inclus à 60 degrés exclus	40 %
Au-dessous de 50 degrés	30 %

3° Alcools autres que ceux énumérés aux deux paragraphes ci-dessus quelle que soit la teneur en alcool, 150 %.

Projet de modification de droits d'acuse et de consommation sur les vins, en Pologne. — D'après ce projet, les vins importés soit en fûts, soit en bouteilles de moins de 16 degrés, paieraient 1 zloty. Les demi-bouteilles ou fractions de bouteilles jusqu'à 50 centilitres paieraient 0 zloty 50.

Les vins de plus de 16 degrés acquitteraient des droits de 3 zlotys.

Quand aux vins mousseux, les droits ont été fixés à 4 zlotys par bouteille et à 2 zl. 50 par demi-bouteille.

Nouveaux droits sur les alcools, vins et liqueurs en Ethiopie. — Depuis le 29 juin 1925, voici quels sont les nouveaux droits de douane qui frappent les vins et alcools importés en Ethiopie.

1° Alcools et boissons distillées :

a) Alcools rectifiés : 150 thalers par hectolitre.

b) Eaux-de-vie de toute espèce, importées en cercles : 1 thaler par hectolitre et par degré d'alcool.

c) Eaux-de-vie importées autrement qu'en cercles, et liqueurs de toute espèce : 50 thalers par hectolitre.

2° Boissons fermentées :

a) Vins mousseux :

De Champagne et vins assimilés : 20 thalers par hectolitre.

Autres : 15 thalers par hectolitre.

b) Vins médicinaux : libres.

c) Vins non dénommés :

En bouteilles, titrant jusqu'à 13 degrés : 5 thalers par hectolitre ;

En bouteilles, titrant de 13 à 15 degrés : 7,5 thalers par hectolitre ;

En bouteilles, titrant plus de 15 degrés : 15 thalers par hectolitre.

En fûts : 0,25 thaler par hectolitre et par degré d'alcool.

d) Bières, cidres, hydromels et autres boissons fermentées : 5 thalers par hectolitre.

Congrès de l'alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier. — Il est rappelé qu'un Congrès de l'alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier se tiendra à Paris les 28 et 29 octobre, dans une salle du Musée Social, 5, rue Lascases.

Tous ceux que l'amélioration de la production animale et l'accroissement des rendements en lait intéressent sont invités à participer à cette importante manifestation réclamée depuis longtemps déjà par le monde de l'élevage.

Pour renseignements, s'adresser à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

Vœu du Conseil général de Seine-et-Marne pour ne pas laisser mettre les baux ruraux hors la loi de revision des loyers. — Dans le grand bouleversement qui a suivi la guerre et qui dure encore, le législateur a été obligé d'intervenir pour modifier les contrats. Il a porté secours à ceux qui succombaient dans la lutte. Il était souverainement injuste que des soldats qui avaient sauvé la Patrie ne trouvent même plus un foyer pour reposer leurs têtes. Le législateur a taxé les loyers.

Mais les loyers ne sont pas seulement l'intérêt d'un capital, ils sont aussi la

rémunération des travaux d'entretien obligatoires sans lesquels les maisons disparaissent. Et comme ces travaux se paient aux maçons au prix de la vie, il a fallu les payer en valeur or. M. Levasseur est en train de s'y employer, il ajuste la nouvelle loi des loyers.

Mais, dans notre beau département de Seine-et-Marne, il n'y a pas que des loyers d'habitation, il y a aussi les bâtiments des fermes qui servent à mettre en œuvre la richesse principale du pays : l'agriculture.

Les fermes, plus encore que bien d'autres maisons, ont besoin de réparations constantes, si on ne veut pas qu'elles tombent en ruines.

Beaucoup de locataires, profitant de la loi qui interdit le paiement en espèces d'or, ne paient plus qu'en francs papier, c'est-à-dire le quart de la valeur réelle de location (25 francs or valent 104 francs papier). Les propriétaires ruraux, aussi bien les gros que les petits, ne peuvent plus subvenir à l'entretien des bâtiments de ferme, qui est estimé généralement à 15 ou 20 % du prix de la location.

Comme le prix de la vie est au moins quadruplé et que la construction a l'indice 4, quand ce n'est pas 5, sur le prix d'avant-guerre, la réparation des fermes revient à 80 % du prix de location en francs papier.

Quand le propriétaire a en plus la charge de l'impôt foncier, soit 20 %, il ne lui reste plus que les yeux pour pleurer. Son loyer 100 francs papier moins 100 francs de charges = 0.

Si encore le locataire, ne pouvait vendre ses marchandises ou si lui-même était taxé, on comprendrait que le législateur l'aide un peu aux dépens du propriétaire. Mais ce n'est pas le cas pour les locataires de fermes, puisque le législateur a permis que les marchandises de la ferme se vendent au prix de l'or (blé 125 francs le quintal (1925) au lieu de 25 francs le quintal (1914). Ce qui fait que le propriétaire qui touchait environ 3 ou 4 quintaux de blé par hectare en 1914, ne touche même plus, en 1925, la moitié ou les trois quarts d'un quintal de blé par hectare.

Et c'est avec cela qu'il doit pouvoir entretenir les bâtiments de sa ferme et payer son impôt !

C'est une profonde injustice que je dénonce au nom de tous ceux qui en sont les victimes.

C'est pourquoi j'ai l'honneur de déposer ce vœu :

VOEU (1)

Le Conseil général de Seine-et-Marne émet le vœu que le Gouvernement veuille bien appliquer à tous les Français le bénéfice de la loi de revision des loyers, aux propriétaires ruraux aussi bien qu'aux propriétaires des villes et des loyers de commerce.

EDMOND LABOUR.

Bibliographie. — Vient de paraître le *Guide pratique pour la vinification, les soins à donner aux vins et les traitements des maladies*, par René Martin, directeur de la Station agronomique de l'Aveyron et du Laboratoire régional du service de la répression des fraudes, et Louis Cambonie, professeur spécial d'agriculture de l'arrondissement de Villefranche-de-Rouergue. Préface de M. de Rodat, président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron et de l'Office agricole départemental.

Ce petit livre de 96 pages répond à son titre de *Guide pratique*. Il s'adresse aux petits vignerons des régions tempérées. Ce n'est pas un traité purement théorique. Les auteurs ont laissé systématiquement de côté les explications scientifiques des phénomènes chimiques et biologiques de la vinification et de la vie des vins. Il est écrit dans un style très clair et peut être très nettement compris par tout le monde.

Sans doute y a-t-il déjà beaucoup d'ouvrages s'occupant de vinification: celui que nous avons l'honneur de présenter au public a l'avantage de tenir compte des difficultés spéciales qui sont rencontrées dans les pays de petite et moyenne pro-

(1) Vœu voté par le Conseil général le 30 septembre.

duction. Son but est de propager les bonnes méthodes de vinification qui assurent la bonne qualité des vins et leur parfaite tenue dans toutes les conditions du commerce. S'il parle des maladies, c'est surtout pour en indiquer les remèdes préventifs.

Il suffit de parcourir la table des matières pour se rendre compte que, si les auteurs ont évité tout développement inutile, aucun point essentiel n'est laissé dans l'ombre.

Nous conseillons vivement la lecture de ce petit livre digne de devenir l'aide-mémoire de tous les vignerons.

Prix : 5 francs. Franco : 5 fr. 50, chez M. Dujardin, successeur de Salleron, 24, rue Pavée, Paris (4e).

Septième Congrès national de l'Agriculture française. Compte rendu des travaux (à la Confédération Nationale des Associations Agricoles, 39, rue d'Amsterdam, Paris (8e). Un volume de 388 pages, franco : 12 francs).

Le compte rendu du Congrès qui s'est tenu à Rouen du 13 au 16 mai dernier vient de paraître. Nous ne pouvons manquer de signaler cette publication à nos lecteurs. On sait quel intérêt présentent les Congrès Nationaux, tant par la compétence des rapporteurs et de ceux qui prennent part aux discussions que par la variété et la portée pratique des sujets traités. Celui de 1925, où les questions relatives à la production ont été étudiées comme celles de la consommation, la question du logement rural, l'égalité douanière et les interdictions d'exportation, l'importation de viandes frigorifiées, les baux à échelle mobile d'après le cours du blé, l'indemnité au fermier sortant, la révision des évaluations cadastrales, ne le cède en rien aux précédents. Mais il comporte, en outre, une étude détaillée des problèmes que pose l'école rurale, programmes spéciaux, formation des instituteurs ruraux à l'école normale, règles d'avancement pour les instituteurs des villages, enseignement post-scolaire, etc...

Tous les administrateurs et Associations agricoles devraient se procurer le compte rendu du Congrès de Rouen et étudier les résolutions qui y ont été prises.

« *Annuaire International de Statistique Agricole* » 1924-25

L'Institut International d'Agriculture de Rome a récemment publié l' « *Annuaire International de Statistique Agricole*, 1924-25 », un gros volume d'environ 500 pages qui contient un matériel de documentation agricole que l'on peut dire unique dans son genre et qui est certainement le plus riche publié jusqu'à présent. Qu'il suffise de savoir que dans ce volume figurent les données relatives à la superficie territoriale et à la population de tous les pays du globe, celles concernant la répartition agricole de la superficie territoriale de chaque Etat, les superficies, les productions et les rendements par hectare des principales cultures, l'effectif des diverses espèces de cheptel, le commerce des produits agricoles, les prix, changes, frets maritimes, les engrais chimiques, etc.

Le chapitre où sont calculées les productions mondiales des principaux produits agricoles et le commerce mondial auquel ces produits donnent lieu revêt une importance particulière.

De même, la comparaison entre les données d'avant-guerre et celles des dernières années est du plus grand intérêt. Il en appert que l'économie agricole, violemment bouleversée par le conflit mondial, tend à redevenir graduellement normale.

Le volume est précédé d'une introduction qui permet d'avoir un aperçu synthétique de la situation agricole de l'année 1924-25, et grâce à des données très récentes, on peut se rendre compte des principales variations subies par les différentes cultures, des modifications enregistrées dans l'effectif du cheptel, des changements dans les courants commerciaux, des fluctuations des prix et des frets, de la production et de l'usage des engrais, etc.

Tout en présentant un grand intérêt pratique pour tous ceux qui s'occupent d'agriculture, de commerce et de finance, le présent ouvrage est en même temps pour les savants un précieux guide touchant les grands problèmes qui intéressent le plus la vie économique du monde.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure (17 octobre). — Muscadet 1925, 430 à 470 fr. Gros plant, de 220 à 260 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. » à 7 fr. 75 le degré. Vins rosés de 6 fr. 75 à 7 fr. 25. Vins rouges 1925, de 6 fr. à 7 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (12 octobre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1924, de 8 à 11°, de » à » fr. l'hectolitre suivant qualité et situation. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, de 7 fr. » à enlever, logé à 7 fr. 50 le degré Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins rouges 1925, à enlever, 6 fr. 25 le degré et logé 7 fr. ». Trois-six à 86°, 580 à 590 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 330 à » francs.

Montpellier (13 octobre). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 75 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de 690 à 700 francs. Alcool rectifiée, » à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, de 340 à » fr. l'hectolitre. Crème de tartre, 505 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Béziers (9 octobre). — Vins rouges 1924 sont traités de 9 à 10°, de 68 à 75 francs. Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré ; vins rosés, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, sans affaires. Eau-de-vie de Béziers 52°, pas d'affaires.

Pézenas (10 octobre). — Vins rouges 1924, de 8 à 11°, de 68 à 80 fr. ; Vins rouges 1925, logés, 7 francs le degré ; Vins rosés, de » fr. à » fr. » le degré. Picpoul, 8 francs le degré. Clairette, 9 fr. 50 le degré 1925. Trois-six de vin 86°, » fr. à 620 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à 585 francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 18 octobre 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 75 à 95 francs l'hectolitre. Récolte 1925, de 7 à 7 fr. 25 le degré avec appellation d'origine Minervois. La Commission des cours du Minervois d'Olonzac invite messieurs les propriétaires de réclamer le bénéfice de l'appellation d'origine en faisant leur déclaration de récolte.

Carcassonne (17 octobre). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de 68 à 85 francs l'hectolitre. Récolte 1925 : sous-marcs, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré, logé, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré. Pas d'affaires faute de marchandises. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (17 octobre). — Vins : Récolte 1925 : Retiraison immédiate, 6 fr. 50 environ le degré, logé, 7 francs le degré. Alcools, les 100°, 690 francs l'hectolitre non rectifié, 790 francs rectifié.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 118 fr. à 126 fr. : orges, 103 fr. à 107 fr., escourgeons, 89 à 92 fr. ; maïs, 97 à 104 fr. : seigle, 86 à 89 fr. » ; sarrasin, 78 fr. à 83 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 85 à 95 fr. 0 . On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 133 à 140 fr. — Buenos-Ayres, 88 fr. 39. — Chicago, 124 fr. 04. — Sons, 58 fr. 00 à 67 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 60 à 80 francs ; jaune commune, de 50 à 55 fr. ; Saucisse rouge, de 55 à 74 fr. ; chair blanche, du Midi, de 48 à 58 fr. ; Saint-Malo, de » à » francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 95 à 135 francs ; paille d'avoine, de 90 à 120 fr. ; paille de seigle, 95 à 135 fr. ; luzerne, 175 à 220 fr. ; foin, 150 à 200 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 116 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisques extra-blanc, 96 fr. (Marseille) ; palmistes 70 fr. 00 ; de coprah, 95 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 790 à 800 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 188 fr. 00 à 190 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 13 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 00 à 11 fr. 80. — Moutons, 5 fr. 00 à 18 fr. — Porcs, 7 fr. 60 à 11 fr. 50.

Crème de tartre 500 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 60 ; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 60 ; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/5 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 9/6. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 186 à 196 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 119 à « fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 82 fr. 50.

Sulfate de cuivre 24 % en sacs, de 226 à » fr. les 100 kil. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 82 à 85 fr. — **Soufre trituré**, 68 à 70 fr. — **Chaux**, 33 %, 15 à 17 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 140 à 160 fr. — Poires communes, 200 à 300 fr. ; Duchesse, 300 à 600 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 40 francs le 100. — Amandes vertes, 280 à 450 fr. — Bananes, 40 à 100 fr. — Ail, 400 à 550 fr. — Champignons, 400 à 1.800 fr. — Endives françaises, 250 à 450 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 300 fr. — Epinards, 80 à 100 fr. — Laitues nantaises, 120 à 160 fr. — Choux-fleurs, de 75 à 250 fr. le 100. — Tomates de Paris, 120 à 140 fr. ; du Midi, de 100 à 180 fr. — Haricots verts de Paris, de 80 à 400 fr. — Pois verts Paris, de 100 à 200 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 40 fr. — Noix fraîches, 250 à 450 fr. — Pêches du Midi, 300 à 700 fr. — Poireaux, 150 à 200 fr. les 100 bottes. — Radis noir, 100 à 130 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Framboises, 350 à 500 fr. — Figues fraîches, de 150 à 400 francs. — Raisins du Midi blancs, 110 à 380 francs, noir de 120 à 256 fr. — Pommes choix, de 200 à 450 fr. ; pommes communes, de 200 à 300 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 11 au samedi 17 octobre 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	16 »	1 »	8. 5	»
Lundi.....	16 »	3 »	9. 5	»
Mardi.....	16 »	6 »	11 »	»
Mercredi..	15 »	6 »	10. 5	0.2
Jeudi.....	10 »	— 2 »	4 »	»
Vendredi..	12 »	0 »	6 »	»
Samedi....	13 »	9 »	11 »	0.5
	STRASBOURG			
Dimanche.	15 »	— 1 »	7 »	»
Lundi.....	14 »	2 »	8 »	»
Mardi.....	14 »	4 »	9 »	»
Mercredi..	14 »	6 »	10 »	2
Jeudi.....	9 »	— 2 »	3. 5	»
Vendredi..	12 »	— 3 »	8 »	2
Samedi....	10 »	4 »	7 »	2
	LYON			
Dimanche.	18 »	6 »	12 »	»
Lundi.....	16 »	3 »	9. 5	»
Mardi.....	15 »	4 »	9. 5	»
Mercredi..	15 »	3 »	9 »	»
Jeudi.. ...	12 »	— 2 »	5 »	»
Vendredi..	12 »	— 2 »	5 »	»
Samedi....	13 »	— 2 »	5. 5	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	24 »	9 »	16. 5	»
Lundi.....	» »	14 »	» »	»
Mardi.....	18 »	9 »	13. 5	8
Mercredi..	18 »	12 »	15 »	»
Jeudi.....	19 »	7 »	13 »	»
Vendredi..	15 »	3 »	9 »	»
Samedi....	19 »	3 »	11 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
....11....	23 »	12 »	17. 5	»
....12....	21 »	13 »	17 »	12
....13....	16 »	11 »	13. 5	11
....14....	16 »	6 »	11 »	»
....15....	» »	6 »	» »	»
....16....	17 »	— 2 »	7. 5	»
....17....	19 »	0 »	9. 5	»
	MONTPELLIER			
....11....	24 »	11 »	17. 5	»
....12....	22 »	12 »	17 »	»
....13....	14 »	8 »	11 »	»
....14....	21 »	8 »	14. 5	»
....15....	20 »	4 »	12 »	»
....16....	19 »	3 »	11 »	»
....17....	19 »	7 »	13 »	»
	BORDEAUX			
....11....	19 »	9 »	14 »	2
....12....	22 »	13 »	17. 5	3
....13....	17 »	» »	» »	»
....14....	» »	3 »	» »	»
....15....	13 »	1 »	7 »	1
....16....	22 »	— 4 »	16. 5	»
....17....	22 »	— 1 »	10. 5	»
	NANTES			
....11....	16 »	» »	» »	»
....12....	18 »	4 »	11 »	»
....13....	16 »	5 »	10. 5	»
....14....	18 »	8 »	13 »	»
....15....	14 »	— 1 »	6. 5	»
....16....	12 »	7 »	12 »	2
....17....	15 »	2 »	8. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.